

SCHEDA TECNICA PRODOTTO**CSM Bakery Solutions**
www.csmbakerysolutions.comUltima versione del: 03.02.2017
Codice EAN: 8030141091263**PERFETTO GATEAUX****CODICI MATERIE PRIME****Numero articolo**CSM Numero articolo **10134852****Azienda****Codice prodotto**

CSM ITALIA S.R.L.

4134

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**Denominazione dell'alimento:** SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Semilavorato per prodotti dolciari

SEMILAVORATO PER PRODOTTI DOLCIARI

Destinato all'industria alimentare

PERFETTO GATEAUX è studiata per la preparazione di creme, frolle, frolle montate e lievitate. È prodotta con burro, oli vegetali e grassi vegetali. Non sono presenti grassi idrogenati. L'origine botanica degli oli e grassi vegetali utilizzati per la sua produzione: palma, cocco e girasole.

INFORMAZIONI GENERALI**Paese di origine:**

Italia

Continente di origine:

Europa

ISTRUZIONI PER L'USO**Applicazione**

PERFETTO GATEAUX è studiata per la preparazione di creme, frolle, frolle montate e lievitate.

INFORMAZIONI SENSORIALI**Gusto:** Tipico, Privo di retrogusto**Odore:**

Esente da odori estranei, Tipico

Aspetto visivo: Emulsione, Tipico**Colore:**

Giallo chiaro

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Grassi vegetali: Cocco, Palma; BURRO; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); Sale; Correttori di acidità: Acido lattico (E 270); Coloranti: Caroteni (E 160a); Aromi naturali.

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	2.922 kJ	(711 kcal)
Grassi:	79,0 g	
di cui saturi:	53,5 g	
di cui MUFA:	17,1 g	
di cui PUFA:	7,4 g	
Carboidrati:	0,0 g	
di cui zuccheri (monosaccaridi e disaccaridi):	0,0 g	
Fibre:	0,0 g	
Proteine:	0,0 g	
Sale (Na x 2,5):	0,098 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Grassi di cui TFA:	1,7 g
Sale (NaCl):	99,5 mg
Minerali - Sodio:	39,3 mg
Acqua:	21,0 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Frumento	No	No	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	No	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	No	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	No
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	No
Mandorle	No	No	No
Nocciola	No	No	No
Nueces	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No
* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.			
Può contenere allergeni			
Può contenere tracce di: -.			

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

BIOLOGICO

Biologico: No

INFORMAZIONI DIETETICHE

Kosher:	Si - certificato	Adatto a dieta per celiaci:	Si
Halal:	No	Adatto a persone con allergia al lattosio:	No
Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Si	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a lattovegetariani:	Si		
Adatto a ovo vegetariani:	No		
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Grassi				
Contenuto di grassi:		> 79 %		NGD-Db2-1989
Acidi grassi liberi:		< 0,2 %		NGD-C-10-1976, sul blend
Numero di perossidi:		< 1,5 meq/kg	meq/kg	NGD-Db6-91

INFORMAZIONI FISICHE:

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
Contenuto di grassi solidi				
Solidi a 10 °C (N10):		47 - 53 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 20 °C (N20):	21 %	19 - 23 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 30 °C (N30):		7 - 11 %		NGD-Db 10-1989
Solidi a 35 °C (N35):		0 - 6 %		NGD-Db 10-1989

Numero articolo: 10134852	Ultima versione del: 03.02.2017
---------------------------	---------------------------------

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	1 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	161 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 20 °C
Consigli per la conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< 15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	10 kg	Peso lordo:	10,3 kg	Numero di pezzi:	4 PZ
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	7 PZ	Strati:	7 PZ	Unità per pallet:	49 PZ
Peso netto:	490 kg	Peso lordo:	504,7 kg	Altezza totale pallet:	92 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Pellicola	Materiale:	Alluminio, Cartone ondulato, PE		
Quantità:	4,0000 PCE				
Peso:	12,9 g				
Lunghezza:	410 mm				
Larghezza:	405 mm				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0000 PCE				
Peso:	210 g				
Colore:	Bianco				
Lunghezza (esterna):	395 mm				
Larghezza (esterna):	304 mm				
Altezza (esterna):	111 mm				
Descrizione:	Colla	Materiale:	Poliiolefine		
Quantità:	0,0020 KG				
Peso:	25 kg				
Colore:	Biancastro				
Codifica					
Nome:	Si	Data di scadenza:	GG/MM/AAAA	Codice lotto:	LAGGG
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Colla				
Quantità:	0,0417 KG				
Colore:	Giallastro				
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato		
Quantità:	1,0290 PCE				
Peso:	360 g				
Lunghezza:	800 mm				
Larghezza:	1.200 mm				
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta		
Quantità:	3,0380 PCE				
Peso:	2,85 g				
Colore:	Bianco				
Larghezza:	130 mm				
Altezza:	210 mm				
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno		
Quantità:	1,0290 PCE				
Peso:	25.000 g				
Lunghezza:	1.200 mm				
Larghezza:	800 mm				
Altezza:	144 mm				

Numero articolo: 10134852	Ultima versione del: 03.02.2017
---------------------------	---------------------------------

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
Metalli pesanti				
Pb:		0,1 mg/kg		AOCS Ca 18c 91

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico			
Sicurezza alimentare / HACCP:	Acidificazione		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Setacci:	No	Maglia	
Filtri:	Si		
Rilevatore di metalli:	No		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo: Ø dispositivo di controllo:	
Non ferrosi:			
Acciaio inossidabile:			
Raggi X:	No		
Ispezione visiva:	No		
Descrizione processo			
Conservazione			

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	15171090	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.